**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO**

**FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINSTRACIÓN**

**CRÍTICA AL ESTUDIO DE MERMELADAS ORGANICAS**

**EQUIPO A CRITICAR: ORTEGA CARRANZA DANIEL**

**PARRA CAZARE KARINA GUADALUPE**

**ALUMNO: MIRELES RANGEL SONNY CHRISTIAN  
PROFESOR: CLAUDIA MARCELA JERÉZ**

**MATERIA: PRINCIPIOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN**

**GRUPO: 2257**

CRITICA

Primero que nadada Escogí este tema ya que los realizadores del trabajo son mis amigos y me gustaría ayudarlos con mi critica y que no pase desapercibida si no que en verdad la tomen en cuenta.

La matriz de congruencia esta bien algo sencilla pero se entiende y a mi parecer cumple con los requisitos solo que hay una hipótesis que se dejo en blanco, fuera de eso sus hipótesis aunque sencillas están bien

Su presentación me pareció magnifica la portada esta llena de color lo que despertó interés en mi respecto al tema y no dudo que lo haga en muchas otras personas, tanto la caratula como el contenido del trabajo cuentan con un juego de color muy bueno, las graficas me parecieron super comprensibles y algo que me dio mucha flojera fueron los diagramas de flujo quizá sirva cuando se trabaja en la empresa pero están algo extensos y como usuario de esa información para fines de consumo no los veo tan necesarios ya que cabe mencionar son de la elaboración de las mermeladas, sin embargo mucha gente que consume productos se deja llevar por el modo de elaboración asi que es un volado pero a mi no me agradaron.

El índice es muy extenso lo que habla de entrada deque es un trabajo que esta bien desarrollado

Los temas están muy bien desarrollados, cuentan con información muy buena y lo mejor de todo es que lo entiende cualquier persona y no se hace aburrido leerlo, su información la complementan con graficas o tablas que nos indican de una manera mas clara los números que se presentan en la información

Las fuentes son variadas tienen muchos links de paginas que desarrollan este tema pero si pienso que falto incluir mas de un libro en las fuentes

La información que se nos presenta en este trabajo se me hace muy útil en mayor parte para empresas que se dedican a producir este tipo de productos a pequeña o a grande escala, en lo personal se me hacia un tema aburrido y del cual no esperaba mucho pero el verlo de verdad que se nota que le pusieron empeño y que es un tema que da para mucho, en general es un buen trabajo y no tiene puntos malos de donde agarrarse solo apuntaría que hablaran mas de orgánicos ya que es el punto de inflexión a donde se desea llegar con las investigaciones que presentaron la mayoría de los equipos.